



Raw food med salsa verde og mandel-dukkah, filo-chips og spicy gris

TO GO

Ingredienser

150 g bryst af gris
4 strimler filodej
1 håndfuld krydderurter (kørvel, estragon og dild)
200 g blomkål
½ dl olivenolie
5 g sesamfrø
10 g pinjekerner
2 spsk. krydderier efter smag
75 g salat
15 g mandler
1 frisk chili

Fremgangsmåde

Hak krydderurterne og blomkålen fint. Hak mandlerne groft og chilien fint.

Rør de hakkede krydderurter sammen med olivenolie og chili – det bliver din salsa verde.

Bland pinjekerner, sesamfrø, krydderier og de grofthakkede mandler til en lækker dukkah-blanding.

Skær brystet af gris i små stykker og steg det på en varm pande med krydderier, til det er mørt og smagfuldt.

Steg strimlerne af filodej i rigelig olie på en varm pande, til de er gyldne og sprøde. Lad dem dryppe af på køkkenrulle.

Anretning

Fordel det finthakkede blomkål i en to go-bakke, og hæld salsa verde over. Læg det stegte grisekød ved sammen med salaten. Drys dukkah-blandingen henover, og top med friske krydderurter og sprøde filo-chips.

